DOMAINE DE LA MORDORÉE

Appellation : Côtes du Rhône
Cuvée : la Dame rousse
Millésime : 2018

Couleur : rouge
Surface : 14 Ha.
Rendement : 45 Hl/Ha
Age des vignes : 25ans

CÉPAGES :

Grenache 40 %
Syrah 30 %
Cinsault 15%
Carignan 10%
Mourvèdre 5%

Domaine de la Mordorée
CÔTES-DU-RHÔNE
APPELLATION CÔTES-DU-RHÔNE CONTRÔLÉE
Mis en bouteille au domaine
Delorme Propriétaire - Récoltant - 30126 Tavel - France
PRODUCT OF FRANCE

Terroir :sablo-argileux, argilo calcaire avec des galets roulés.

Vinification : éraflage à 100%, 15 à 20 jours de macération avec contrôle des températures.

Vendanges : à la main / Mis en bouteille au Domaine

Dégustation :

Robe : rouge profond

Arômes : très fruités (cassis, fruits rouges et violette).

En bouche : de la fraîcheur, des tannins fins, une belle longueur.

Accords : viandes froides, grillades, charcuterie et fromages à pâtes molle.

Température de service : 16 à 18°C
Potentiel de garde : 1 à 5 ans

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE